

$\frac{1}{4}$ l saure Sahne oder Milch wird mit 1 Löffel Mehl verquirlt, zuletzt mit dem Fleisch zusammen durchgekocht und ein wenig Essig und Kapern dazugesetzt.

74. Saure Lunge.

Die Lunge mit Herz wird in Salzwasser mit 1 Lorbeerblatt und Suppengrün weichgekocht. Dann wird etwas braunes Schwitzmehl gemacht, mit Lungenbrühe verkocht, etwas Essig, Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Zehe zerdrückter Knoblauch und die nudelig geschnittene Lunge hineingetan und $\frac{1}{2}$ Std. langsam geschmort. Klöße oder Kartoffeln dazu.

Gerichte ohne Fleisch.

1. von Hülsenfrüchten.

75. Weiße Bohnen in gelber Soße.

$\frac{1}{2}$ Pfd. weiße, längliche Bohnen werden 10—12 Std. in kaltem Wasser eingeweicht, dann mit soviel halb Milch, halb Wasser aufs Feuer gesetzt, daß sie davon bedeckt sind. Einige Zwiebelscheiben und 2 Gewürznelken füge man hinzu und lasse die Bohnen ohne Salz zugedeckt ganz langsam 4 Std. kochen, wobei man etwas Milch und Wasser nachgießt, wenn es nötig ist; die Bohnen sollen so wenig wie möglich zerfallen.

Etwas helles Schwitzmehl wird mit Milch und etwas von dem Bohnenwasser zu sämiger Soße gekocht, so daß man 2 Tassen voll hat, die man mit dem Saft einer halben Zitrone, dem nötigen Salz und 1 Ei vermischt, wonach sie nicht mehr kochen darf.

Die Bohnen werden auf ein Sieb zum Abfließen geschüttet und mit der heißen Soße vermischt, aufgetragen. Man kann sie mit etwas gehackter Petersilie und hartem Eigelb verzieren und jeden kalten Aufschnitt oder warme Würstchen dazugeben.

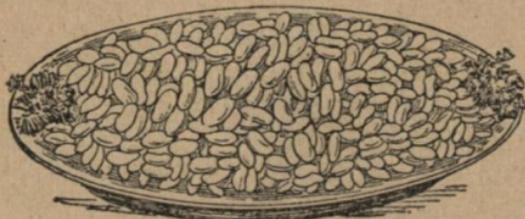


Fig. 6. Weiße Bohnen.

76. Weiße Bohnen mit Tomaten.

1 Pfd. weiße Bohnen werden am Abend vorher eingeweicht und am andern Tage mit kaltem Wasser bedeckt, weichgekocht, was 4 Stunden dauert. Aus einer dicken Mohrrübe, die man roh reibt, und $\frac{3}{4}$ Pfd. Tomaten kocht man einen dicklichen Brei, den man durch ein Sieb streicht, etwas Bratenfett oder ausgebratenen Speck, etwas geriebene Zwiebel, Salz und Pfeffer hinzugibt, und die Bohnen damit durchkocht.

Man kann sie mit oder ohne Beilage von gebackenem Fisch oder Würstchen geben.

77. Weiße Bohnen mit Sauerkraut.

2 Tassen voll weiße Bohnen werden nach vorigem Rezept weichgekocht. Ungefähr 1 Pfd. übriggebliebenes Sauerkraut oder frisch gekochtes wird mit den weichgekochten Bohnen vermischt, die nicht zu viel Brühe haben dürfen, und beides zusammen einmal aufgekocht, dann erst mit dem nötigen Salz abgeschmeckt. Hat man etwas Bratensoße, so kann man sie beim Anrichten darübergießen, sonst geht es auch so. Jedes übriggebliebene gekochte oder gebratene Fleisch paßt dazu, sowie auch gebratener Fisch.

78. Weiße Bohnen mit Mohrrüben.

1 Pfd. weiße Bohnen werden am Abend vorher eingeweicht, am andern Morgen zeitig mit kaltem Wasser bedeckt aufgesetzt und ganz langsam weichgekocht.

1 Pfd. gepuzte, gewaschene, in kleine Würfel geschnittene Mohrrüben werden mit Wasser und 1 Teelöffel Zucker weichgekocht und mit den gekochten Bohnen vermischt. Ein Stückchen Speck, wenn möglich $\frac{1}{4}$ Pfd., wird in kleine Würfel geschnitten, mit einer feingeschnittenen Zwiebel ausgebraten und an die Bohnen getan und diese mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt.

79. Weiße Bohnen mit Apfeln.

1 Pfd. weiße Bohnen werden am Abend vorher mit kaltem Wasser eingeweicht, am andern Morgen mit so viel kaltem Wasser, daß sie bedeckt sind, aufgesetzt und ganz langsam weichgekocht; wenn nötig, wird etwas heißes Wasser nachgegossen. Das nötige Salz gibt man erst dazu, wenn sie weichgekocht sind.

Inzwischen schält man 1—2 Pfd. Apfel, wenn sie nicht zu teuer sind, schneidet sie in Achtel und kocht sie mit wenig Wasser halbweich. Dann gibt man sie zu den Bohnen, fügt auch $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Pfd. in Würfel geschnittenen, ausgebratenen Speck hinzu, schmeckt mit Salz und Zucker ab und läßt alles noch ein Weilchen schmoren. Das Gericht ist sehr sättigend und nahrhaft.

Weißer Bohnen mit Backpflaumen (s. Nr. 23).

80. Nischelsteiner ohne Fleisch.

2 Pfd. rohe Kartoffeln werden geschält und in nicht zu kleine Würfel geschnitten. 3—4 Mohrrüben, 1 Stück Sellerie, 2 Petersilienwurzeln, 2 Porree, 2 größere Zwiebeln werden gepuzt und in Streifen oder Scheiben geschnitten. Eine Handvoll grüne Petersilie und Selleriegrün wird fein gehackt unter das Gemüse gemischt. Ein Stückchen geräucherter Speck — wenn möglich $\frac{1}{4}$ Pfd. — wird in kleine Würfel geschnitten.

Ein emaillierter Topf wird am Boden reichlich mit Fett bestrichen, eine Lage Kartoffelwürfel, etwas Speckwürfel, Salz und Paprika daraufgetan, dann eine Lage von dem gemischten Gemüse, wieder Kartoffeln usw., bis alles verbraucht ist. 3 Eßlöffel Fett oder Butter werden dazwischen verteilt, zwei Tassen heißes Wasser darübergegossen und fest zugedeckt weichgedämpft. Das Gericht schmeckt sehr gut und das Fleisch wird kaum vermisht.

81. Nischelsteiner von Nudeln.

Wie vorstehend. Anstatt Kartoffeln werden in Salzwasser weichgekochte Bandnudeln genommen. (S. d. Nr. 104.)

82. Saure Linsen.

Die Linsen werden abends vorher verlesen und gewaschen, in kaltem Wasser eingeweicht, am andern Tage mit Wasser bedeckt langsam weichgekocht. Dann wird etwas hellbraunes Schwitzmehl gemacht — wenn möglich mit Speck — mit der Linsenbrühe recht sämig gekocht, mit Salz, Essig und Zucker süßsauerlich abgeschmeckt und die Linsen darin durchgekocht. Man kann sie so zu Tisch geben oder gebratenen Fisch oder Würst dazu reichen.

2. von Gemüse.

83. Gemüserreis.

200 g Reis werden mit 1 Eßlöffel Fett, Salz und dem nötigen Wasser recht dick und weich gedämpft und zuletzt einige Eßlöffel Tomatenbrei hinzugefügt, der aber auch fehlen kann. Eine Puddingform oder ein tiefer Napf wird mit Fett leicht ausgestrichen, eine Lage Reis hineingefüllt, darauf eine Lage übriges oder extra in Wasser weichgedämpftes Gemüse gegeben (besonders Weiß- oder Wirsingkohl), dann wieder Reis, den man mit etwas geriebenem Käse bestreuen kann und so weiter, bis die Form gefüllt ist. Sie wird zugedeckt $\frac{1}{4}$ Std. in kochendes Wasser gestellt, dann gestürzt und Pilz-, Tomaten- oder Sardellensoße dazugegeben.

84. Pilaw (türkisch) ohne Fleisch.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Tomaten werden abgezogen, leicht ausgedrückt und in Scheiben geschnitten. 2 feingehackte Zwiebeln werden in 1 Eßlöffel Fett hell geschwitzt, dann die Tomaten und $\frac{1}{2}$ l Wasser hinzugefügt, sowie Salz und Pfeffer und $\frac{1}{2}$ Pfd. Reis. Man läßt ihn langsam dick ausquellen und dann auf heißer Herdstelle abdampfen.

85. Sellerie mit Kartoffeln.

Einige Knollen Sellerie werden geschält, gewaschen, in fingerdicke, 3—4 cm lange Stücke geschnitten und in leicht gesalzenem Wasser mit ein wenig Essig halbweich gekocht. Ebensoviele Kartoffeln werden geschält, in ebensolche Stücke geschnitten, einige Minuten gekocht und abgeseigt. Dann tut man 2 Löffel Bratenfett oder anderes in einen Topf, gibt eine feingeschnittene Zwiebel und ein Sträußchen Petersilie dazu, dann den Sellerie und die Kartoffeln und etwas Salz, und läßt es zugedeckt weichdämpfen. Reste von Bratensoße hinzugefügt, macht das Gemüse sehr schmackhaft. Jeder kalte Aufschnitt oder falsche Schnitzel passen dazu.

86. Sellerierreis.

Eine nicht zu kleine Sellerieknolle wird geschält, in Wasser 20 Min. gekocht, dann in große Würfel geschnitten. $\frac{1}{2}$ Pfd. Reis wird gebrüht, in Wasser mit Salz und

1 Eßlöffel Fett weich, aber körnig gedämpft und die Selleriewürfel darin mit weichgedämpft. Man gibt ihn so zu Tisch und kann — wenn man hat — einige Scheiben Wurst oder Schinken als Beilage geben.

87. Kohlrüben mit Kartoffeln.

Eine dicke Kohlrübe wird geschält, in dünne Scheiben geschnitten und mit Wasser bedeckt weichgekocht, nachdem man das nötige Salz dazugetan hat. Dann werden Kartoffelstückchen in Salzwasser weichgekocht und abgegossen dazugegeben und mit einer Mehlschwitze — wenn möglich mit Speck bereitet — sämig gemacht. Auch hier paßt jede beliebige Beilage, wenn man sie geben kann.

87a. Kohlrabigemüse.

Für 4—5 Personen 15 Stück Kohlrabi mit den grünen Blättern.

Die Kohlrabiköpfe werden gut geschält, wobei man alles Harte abschält, in Viertel und diese in Scheiben geschnitten. Wenn keine Fleischbrühe vorhanden ist, setzt man sie mit Wasser bedeckt auf, salzt sie leicht und kocht sie langsam weich. Die zarten grünen Blätter werden von den Stengeln gestreift, gebrüht, ausgedrückt und durch die Fleischmaschine getrieben oder fein gehackt und mit den Scheiben zusammen weich gekocht. Dann wird das Gemüse mit Pfeffer gewürzt und mit Schwitzmehl oder mit in Milch oder Wasser klargerührtem Mehl sämig gekocht. Etwas Bratenfett oder Bratensoße hinzugefügt, verbessert das Gericht bedeutend.

Schöner sieht es aus, wenn die Kohlrabischeiben und das Grüne jedes für sich weichgekocht, auch jedes für sich sämig gemacht wird. Beim Anrichten wird dann das weiße Kohlrabigemüse in die Schüssel gefüllt und das grüne kranzkörmig auf das weiße gefüllt.

Ich hatte für dieses Gericht einige Eßlöffel Soße von Rindergulasch reserviert und zuletzt mit dem Gemüse durchgekocht, und siehe da, es schmeckte prachtvoll und das Fleisch wurde kaum vermißt.

88. Kohlrabi mit Fischfüllung.

Geschälte Kohlrabiköpfe werden in leicht gesalzenem Wasser halbweich gekocht, dann von jedem ein Deckel

abgeschnitten und ausgehöhlt, ohne sie zu zerbrechen. Das Ausgehöhlte wird mit etwas grüner Petersilie fein gehackt, mit 1 Ei, Reste von entgrätetem, gekochtem oder rohem Fisch, ein wenig geriebenem Brot oder Semmel oder Mehl vermischt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, die Kohlrabi damit gefüllt und die Deckelchen wieder daraufgelegt. Dann werden sie mit 1 Löffel Fett und etwas von dem Salzwasser gargedämpft, worin sie vorgekocht



Fig. 7. Kohlrabi mit Fischfüllung.

wurden. Von den zarten Kohlrabiblättern wird ein spinatähnliches Gemüse bereitet, in der Mitte einer nicht zu tiefen Schüssel angerichtet und die Kohlrabiköpfe ringsherum gestellt. Die kurze Dämpfbrühe kann man etwas verlängern, leicht mit Mehl binden, wenn möglich mit 1 Eigelb abziehen und als Soße extra dazugeben, oder über die Kohlrabiköpfe füllen, nicht auf das Grüne. Dazu Kartoffeln, so hat man für fleischlose Tage ein vortreffliches Gericht.

89. Kohlrabi mit Pilzen.

Die Kohlrabiköpfe werden geschält und in dünne Scheiben geschnitten. 1 Eßlöffel Zucker wird ohne Wasser geschmolzen, bis er leicht braun ist, dann werden die Kohlrabischeiben und die feinnudelig geschnittenen Blätter und etwas Fett und Salz dazugetan und langsam gedämpft, wobei man etwas heißes Wasser hinzutut. $\frac{1}{2}$ Std. vor dem Anrichten kommen einige in Scheiben geschnittene frische oder gedörrte Pilze dazu. Letztere müssen einige Stunden vorher in kaltem Wasser eingeweicht werden. Die Pilze sind sehr nahrhaft und ersetzen das Fleisch.

Wenn dann alles weichgedämpft ist, wird etwas Mehl darübergestaubt, etwas heißes Wasser hinzugegossen und mit 1—2 Eiern abgezogen. Dazu Kartoffeln.

90. Blumenkohl mit Pilzen.

Der Blumenkohl wird in Salzwasser weichgekocht. Von etwas hellem Schwitzmehl und Blumenkohlwasser wird eine dicksämige Soße gekocht, 2—3 dünn geschnittene gedämpfte Pilze hinzugefügt, und mit 1 Eigelb abgezogen über den angerichteten Blumenkohl gegossen. Dazu Kartoffeln.

Man kann auch den Kohl mit nachstehender Eiersoße begießen, wozu man keine Mehlschwitze braucht.

Eiersoße: Man gibt in einen Milchtopf 1 Tasse Blumenkohlwasser, 2 ganze Eier oder 1 ganzes und 2 Eigelb, 1 Eßlöffel geriebenen Käse, 1 Eßlöffel Zitronensaft, etwas Salz und Pfeffer und 2—3 geschnittene gedämpfte Pilze, stellt den Topf in kochendes Wasser und quirl ununterbrochen 10—15 Min.

91. Kürbis wie Spargel gekocht.

Kürbis wird geschält, das innere Weiche herausgeschabt, und das feste Kürbisfleisch in dicke längliche Stücke wie zu Senfgurken geschnitten. Man lege sie in nicht zuviel kochendes, leicht gesalzenes Wasser und koche sie nicht zu weich. Dann werden sie mit dem Schaumlöffel auf die Gemüseschüssel gehoben und mit etwas leicht gebräunter Butter übergossen, in welcher man 1 Teelöffel geriebene Semmel mitrösten ließ.

92. Kürbisgemüse.

Der Kürbis wird in Stücke geschnitten, in wenig Salzwasser weichgedämpft, mit heller Mehlschwitze sämig gemacht, und mit Zitronensaft oder Essig geschärft.

93. Grüne Bohnen mit Sezeier.

Zarte grüne Bohnen werden abgefädelt, gewaschen, fein geschnitten und in Wasser mit etwas Milch, Salz und Butter oder Fett weichgedämpft. Zuletzt wird mit feingehacktem Bohnenkraut und Petersilie gewürzt und mit ein wenig in Milch verrührtem Mehl sämig gemacht. Dazu Salzkartoffeln und für jede Person 1 Sezei.

Schnittbohnen mit Tomaten (s. Nr. 56).**94. Spargelgemüse mit Kartoffeln.**

2 Pfd. Spargel werden geschält, in 3 cm lange Stücke geschnitten, mit 1 Teelöffel Zucker und Salzwasser bedeckt weichgekocht. Dann werden 2—3 Pfd. in Stücke geschnittene, nicht ganz weichgekochte, abgessene Kartoffeln hinzugefügt, in der Spargelbrühe vollends weichgekocht und das Ganze mit ein wenig in Milch oder Wasser klargerührtem Mehl sämig gemacht, wenn es von den Kartoffeln nicht sämig genug wurde. Das Gemüse wird mit Salz richtig abgeschmeckt, recht heiß zu Tisch gegeben.

Eine Handvoll frische, junge gedämpfte oder eingemachte Schotenkerne hinzugefügt, verfeinern das Gericht ganz bedeutend.

95. Rheinisches Krantgemüse.

Ein fester Weißkohlkopf wird der Länge nach in Viertel und diese quer in je 3—4 Stücke geschnitten und in Wasser $\frac{1}{2}$ Std. gekocht. Dann werden in große Stücke geschnittene rohe Kartoffeln hinzugefügt und beides langsam weichgekocht.

Ein Stückchen geräucherter Speck wird in kleine Würfel geschnitten, mit einer ebenso geschnittenen Zwiebel schön hellgelb gebraten, dann etwas Mehl hinzugefügt, hellbraun geschwitzt, mit Kohlwasser sämig gekocht, das Gemüse damit vermischt, und noch $\frac{1}{4}$ Std. geschmort. Es bildet so ein ausreichendes Mittagessen, doch können auch noch falsche Schnitzel dazu gegeben werden (s. dort).

96. Weißkraut auf einfachste Art.

Recht kleine feste Weißkohlköpfchen werden ganz gelassen und in reichlich Wasser ohne Salz vollständig weichgekocht. Größere schneidet man in Hälften und kocht sie weich.

Beim Anrichten werden sie auf der Schüssel quer in daumendicke Scheiben geschnitten und mit gesalzener brauner Butter oder Speck begossen, in der man 1 Eßlöffel geriebene Semmel mitgeröstet hat. Salzkartoffeln oder roh gebratene Kartoffeln dazu.

3. von Kartoffeln.

Kartoffel-Gulasch (s. Nr. 37).

97. Heringskartoffeln.

Auf 2—3 Pfd. Kartoffeln nimmt man 2 Heringe, die man 2 Stunden wässert, wenn sie sehr salzig sind. Die Kartoffeln werden mit der Schale gekocht, dann geschält und in dicke Scheiben geschnitten. 2 Zwiebeln werden fein geschnitten, in 1—2 Löffel Fett weich, aber nicht braungeschwitzt, dann gibt man 1 reichlichen Löffel Mehl dazu, schwitzt es hell, verkocht es mit halb Milch, halb Wasser zu dickämiger Soße, gibt etwas Pfeffer und — wenn vorhanden — die geschabte Heringsmilch dazu, und wenn nötig noch Salz. Die Kartoffeln werden mit dieser Soße und den in kleine Würfel geschnittenen Heringsen vermischt.

98. Saure Kartoffeln.

2—3 Pfd. gekochte Pellkartoffeln werden geschält und in Scheiben geschnitten. 2 Zwiebeln werden feingeschnitten in Speck oder Fett weich, aber nicht braun geschwitzt, 1 reichlicher Eßlöffel Mehl hinzugefügt, hellbraun geschwitzt, mit heißem Wasser zu sämiger Soße gekocht, die mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig kräftig abgeschmeckt und mit den Kartoffeln vermischt wird.

99. Holländische- oder Zwiebelkartoffeln.

6—8 Zwiebeln werden in dünne Scheiben geschnitten, in 2 Löffel Fett oder Öl hell geschwitzt, 2—3 Pfd. recht kleine, geschälte rohe Kartoffeln hinzugefügt, sowie $\frac{1}{2}$ l Wasser, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Salz, etwas Pfeffer und Essig nach Geschmack und weichgeschmort. Hierzu wird keine Mehlschwitze genommen.

99a. Petersilie- und Schnittlauchkartoffeln.

Wie die Dillkartoffeln (s. Nr. 49), nur nimmt man feingehackte Petersilie oder feingeschnittenen Schnittlauch anstatt Dill.

100. Kartoffelbrei mit Buttermilch und Speck.

Geschälte Kartoffeln werden gekocht, abgeseigt, zerstampft und mit einer sehr feingeschnittenen Zwiebel,

Salz und so viel halb Milch, halb Wasser verrührt, daß es ein dicker Brei ist, den man unter Umrühren einigemal aufpuffen läßt. Einige dünne Scheiben geräucherter Speck werden von beiden Seiten schön braun und glasig gebraten, das ausgebratene Fett wird über den angerichteten Kartoffelbrei gegossen und mit den Speckscheibchen belegt. Dazu wird frische Buttermilch gelöffelt.

Rohe Bratkartoffeln (s. Nr. 52).

Kartoffelschnitzel (s. Nr. 122).

101. Apfelfkartoffeln.

2 Pfd. rohe Kartoffeln werden geschält, in Stücke geschnitten und mit 1 l Wasser aufgesetzt, $\frac{1}{4}$ Std. gekocht. Dann werden 1 Pfd. geschälte, in Achtel geschnittene Äpfel dazugetan und beides zusammen weichgekocht. Zuletzt wird mit Salz abgeschmeckt und beim Anrichten Zucker und Zimt darübergestreut. In Scheiben gebratene Blutwurst kann dazu gegeben werden.

102. Kartoffelpudding mit Pilzsoße.

1—2 Pfd. am Tage vorher gekochte Pellkartoffeln werden geschält und gerieben, mit 2 Eßlöffel Fett, 2 bis 3 Eigelb, einigen Löffeln dicker, saurer Sahne oder Milch, etwas Salz und — wenn man es haben kann — einigen feingehackten Schinken- oder Pöckelfleisch- oder anderen Fleischresten verrührt, andernfalls bleibt der Fleischzusatz weg. Zuletzt wird der steife Schnee der Eiweiße daruntergemischt, eine gut ausgestrichene Puddingform damit $\frac{3}{4}$ vollgefüllt und in kochendes Wasser gestellt $1\frac{1}{2}$ Std. gekocht und dann gestürzt. Oder man füllt die Masse in eine Auflaufform oder in eine Kasserole und bäckt sie im Ofen $\frac{3}{4}$ Std. Dazu kann man Pilzsoße (s. Nr. 182) oder Tomaten- oder Sardellensoße geben.



Fig. 8. Kartoffelpudding.

103. Kartoffelpudding zu Obst.

Wird nach vorhergehendem Rezept bereitet. Der Fleischzusatz bleibt weg, dafür kommen 3—4 Eßlöffel Zucker und 2—3 Eßlöffel gereinigte Korinthen dazu. Obstsaft oder Kompott wird dazu gegeben.

4. von Nudeln.**104. Nudeln zu machen.**

5 reichliche Eßlöffel Mehl tut man auf das Küchbrett, vermischt es nach und nach mit Hilfe des Messers mit 2 Eiern, die man mit 1 Eßlöffel Milch oder Wasser gut zerquirlt hat, fügt auch $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz hinzu,

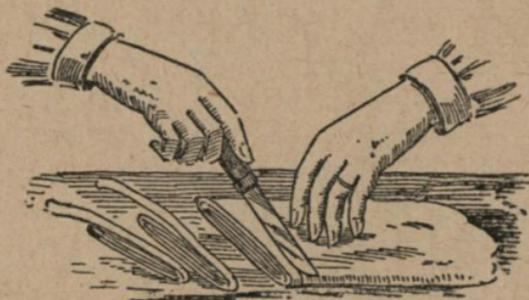


Fig. 9. Das Schneiden der Nudeln.

knetet die Mischung dann mit der Hand, so daß es ein fester, glatter Teig wird, wobei man, wenn nötig, noch etwas Mehl hinzufügt. Dann wird der Teig in 3 bis 4 Stücke geschnitten und jedes mit darunter und darüber gestreutem Mehl papierdünn ausgerollt. Diese Nudelflecke läßt man auf sauberem Tuch oder Brett ausgebreitet etwas übertrocknen. Dann rollt man jeden Fleck zusammen und schneidet ihn quer in feine oder breite Nudeln. Will man diese Nudeln aufbewahren, so müssen sie locker auseinandergestreut und getrocknet werden.

105. Breite Nudeln oder Bandnudeln.

Der nach vorigem Rezept bereitete Nudelsteig wird in fingerbreite Streifen geschnitten, diese in viel kochendes, leicht gesalzenes Wasser geworfen und langsam

15—20 Min. gekocht, dann auf ein Sieb zum Ablaufen geschüttet. In einem Topfe läßt man 1—2 Eßlöffel Fett heiß werden, schwenkt darin die Nudeln und häuft sie recht heiß auf eine Schüssel. Man kann sie so zu Tisch geben oder geschmorte Backpflaumen dazu reichen. Oder in besseren Zeiten streut man etwas geriebenen Käse über die angerichteten Nudeln, legt ringsherum einen Kranz von feingehacktem Schinken und gibt Tomatensoße dazu.

106. Nudeln in Milch.

Von dem Nudelteig Nr. 104 werden fingerbreite Nudeln geschnitten, in kochendes Wasser geworfen, 15 Min. gekocht und abgesehen. Man legt sie dann in den Topf zurück, gießt $1\frac{1}{2}$ l kochende Milch darüber, gibt nach Geschmack Salz und Zucker daran, läßt sie noch einigemal aufkochen und gibt sie mit Zucker und Zimt bestreut zu Tisch.

107. Quartnudeln.

1 Tasse Quart wird zerrührt, 1 Eßlöffel zerlassene Butter, 2 Eßlöffel Milch, 1 Ei, etwas Salz und so viel Mehl dazugegeben, daß ein nicht zu fester Teig entsteht. Davon werden daumendicke, fingerlange Nudeln geformt. In einer breiten Pfanne läßt man 3 Eßlöffel Fett heiß werden, legt die Nudeln hinein und bäckt sie unter öfterem Wenden, wenn möglich im Ofen schön braun. Schmecken zu jedem Gemüse gut, oder mit Zucker bestreut auch ohne Gemüse.

5. von Klößen und Polenta.

Kartoffelklöße mit Backobst (s. Nr. 7).

108. Kartoffelklöße von rohen Kartoffeln.

Bei der jetzigen Mehlnappheit sehr zu empfehlen. — 1 Pfd. rohe Kartoffeln werden geschält und gerieben und in einem Tuche fest ausgedrückt. Dann breitet man sie in der Schüssel aus, gießt $\frac{1}{2}$ Tasse kochende Milch darüber, rührt sie sofort gut durch, fügt 1 Eßlöffel Kartoffelmehl oder den Stärkesatz des Kartoffelwassers hinzu, der die Klöße aber grau macht, auch 1 Pfd. tags vorher gekochte geriebene Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel



Fig. 10. Kartoffelklöße.

Salz und eine Handvoll kleine in Fett geröstete Semmelwürfel und formt Klöße davon, die, in stark kochendes Wasser gelegt, $\frac{1}{2}$ Std. kochen müssen. Man gibt sie mit gebratenem Speck und Zwiebel übergossen zu Sauertraut.

109. Großer Kirschkloß.

3 Brötchen werden in dünne Scheiben geschnitten, in Milch geweicht, dann gut ausgedrückt und in einer Schüssel gut zerrührt. Dann kommen 3 ganze Eier, 1 gehäufte Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel geriebene Mandeln und 1 große Tasse entkernte, gut abgetropfte Sauerkirschen dazu. Die Masse muß fest sein und wird in eine gefettete, bemehlte Serviette gebunden, 1 Std. im Wasserbade gekocht. Der Kloß wird dann ausgewickelt und heiß mit Milch- oder Weinsauce zu Tisch gegeben. Wenn eine Suppe voranging, ist das ein genügendes Mittagessen.

110. Pflaumen- Kirsch- und Aprikosentklöße.

1 Pfd. tags vorher gekochte Pellkartoffeln werden geschält und gerieben, mit 1 Ei, 2 Löffel Zucker, 1 Teelöffel Salz und so viel Mehl verknetet (ungefähr 3 Eßlöffel), daß ein haltbarer Kloßteig entsteht. Man formt davon eine Rolle, schneidet sie in fingerdicke Scheiben, die man in der hohlen Hand etwas flachdrückt, eine entsteinte frische Pflaume hineinlegt, in die man anstatt des Kerns ein Stückchen Zucker gesteckt hat, den Teig darüber zusammendrückt, so daß die Pflaume nicht zu sehen ist, und den Kloß rundformt. Man legt sie auf ein bemehltes Brett, gibt sie alle mit einmal in kochendes Salzwasser und läßt sie 15 Min. kochen. Sie werden mit dem Schaumlöffel herausgenommen, und mit brauner Butter oder Speck begossen zu Tisch gegeben.

— Anstatt der Pflaume kann man 3 große süße Herz-
kirschen nehmen oder 1 Aprikose. Die Kirschen werden
nicht entfernt.

111. Polenta.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Maisgrieß wird in einer Kasserolle mit reich-
lich kochendem Wasser übergossen und zugedeckt einige
Stunden zum Aufquellen stehen gelassen. Dann wird
das etwa vorhandene Wasser davon abgegossen, $\frac{3}{4}$ l
kochendes leicht gesalzenes Wasser dazugegossen und
unter stetem Rühren gekocht, bis es ein so fester Brei
ist, daß der Rührlöffel darin stehen bleibt, was 15 Min.
dauert, worauf man ihn durch Rütteln der Kasserolle
und Nachhilfe mit dem Löffel zu einem runden Brot
formt. Die Polenta bleibt dann noch zugedeckt $\frac{1}{4}$ Std.
an warmer Herdstelle stehen, wird danach auf ein Brett
gestürzt und mit einem Messer oder einem Bindfaden
in breite Scheiben geschnitten. Auf einer Schüssel an-
gerichtet, wird sie mit geriebenem Käse bestreut und
mit brauner Butter oder Fett begossen. Wird die Po-
lenta zum Braten gegeben, so wird sie nicht mit Fett
begossen.

112. Polentaklöße mit Heringssoße.

Die Polenta wird nach vorhergehendem Rezept be-
reitet. Anstatt sie in Scheiben zu schneiden, werden
mit einem in heißes Fett getauchten Eßlöffel Klöße da-
von abgestochen und auf der Pfanne mit etwas heißem
Fett oder Öl unter Umwenden goldgelb gebraten.

Heringssoße Nr. 135 gibt man extra dazu.

113. Polenta mit Pfefferlingen oder anderen Pilzen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Maisgrieß läßt man in einer Schüssel mit
 $\frac{1}{2}$ l heißem Wasser begossen, zugedeckt einige Stunden
oder bis zum nächsten Tage stehen. Dann wird er mit
Wasser oder Knochenbrühe und etwas Salz langsam
weich und dick gekocht. Einige geschnittene Pilze wer-
den in ein wenig Fett weichgedämpft daruntergemischt
und zuletzt auch 2—3 Eßlöffel Tomatenbrei. Mit ge-
riebenem Käse bestreut wird dann diese Polenta zu Tisch
gegeben.